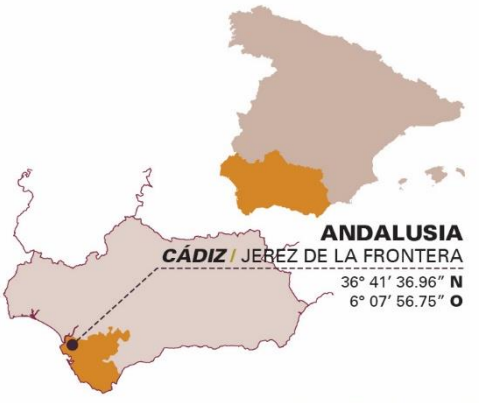
PANDO FINO

JEREZ DE LA FRONTERA/CÁDIZ



- Fondata nel 1877 da Sir **Alexander Williams** e **Arthur Humbert**.
- Da oltre 130 anni simbolo di tradizione e qualità; la Bodegas Williams&Humbert ha partecipato attivamente alla creazione della **denominazione di origine Jerez**.
- **Xérès – Brandy** è riconosciuta come una delle cantine più prestigiose al mondo

TIPOLOGIA
Sherry

ZONA PRODUTTIVA
Jerez Superior, Pago Balbaína

VITIGNO
Palomino

VINIFICAZIONE
Mosto di yema (prima torchiatura). Fermentazione a temperatura controllata a 22º C. Classificazione per finezza e successiva fortificazione a 15° con alcol distillato di alta qualità

INVECCHIAMENTO
Minimo 5 anni in botti di rovere americano

GRADAZIONE ALCOLICA
15% Alc. /Vol.

COLORE
Oro brillante

PROFUMO
Aromi intensi e complessi che ricordano il lievito con una nota di mandorla

SAPORE
Molto secco al palato con un perfetto livello di acidità. Corposo, assertivo ed elegante con un finale persistente

CONSIGLI DI CONSUMO
Ideale come aperitivo, con tutti i tipi di tapas, in particolare con olive, frutta secca e prosciutto iberico. Accompagnamento ideale di crostacei, frutti di mare e pesci, in particolare acciughe e sashimi